米醋釀造技術之開發與技術移轉

編輯室

國內米醋釀製品大致可分為釀造醋、合成醋及混合醋等，由於使用菌種及釀造技術的差異，市面上米醋的品質參差不齊，本所為提高國產米醋的品質，以提供國人優質的健康米醋飲品，以國內水稻栽培品種為原料，研發一簡易、快速且優質的釀造技術，期可透過此一技術提高優質米醋在市場上的比率。

本所研發之米醋(左)、紫香糙米醋(右)。

由於醋在營養、日常保健及美容上等具有多項功效，是值得推廣的保健飲品，本所已成功研發出米醋及紫香糙米醋等二種米醋，風味頗佳，不但可做為日常保健飲品，亦可供未來發展水果醋、香草醋及其它保健植物醋等所需的基礎醋利用。

本所研發之技術係利用優良之稻米經酒精醱酵後，再接種醋酸菌進行醋酸醱酵，經一定時間陳釀得到優質米醋，具有以下特性：

(1) 產品風味佳，不會有強烈刺激及嗆鼻現象。
(2) 產品純度佳，酸度約3.0左右，可做日常保健飲品。
(3) 產品可做為釀造水果醋等醋品之優良基礎醋。
(4) 可迅速進行商業生產，釀造流程約需四個月即可達商品化，約陳釀八個月可達陳年醋水準。
(5) 釀造技術成本低，投資設備較少，失敗率低。

本所已於95年1月20日技術移轉奕青農場，預計於7月份量產上市。

授權業者：奕青農場
聯絡地址：南投縣水里鄉上安村安村巷101~9號
聯絡電話：049-2821900